

参考資料

寒川町学校給食検討経緯

○平成 29 年 11 月	寒川町記者発表資料	P 1
○平成 26 年 7 月	中学校給食実施にあたっての基本方針	P 2
○平成 26 年 6 月	寒川町学校給食検討会まとめ	P 7
○平成 25 年 4 月	寒川町学校給食あり方検討委員会報告書	P21



平成 29 年 11 月 27 日 学校教育課

学校給食を小・中学校ともに給食センター化へ方針変更

町及び町教育委員会では、小・中学校において末永く継続して提供できる完全給食を実現するため、学校給食の方向性を抜本的に見直しました。

- ① 学校給食は、今後小・中学校合わせた給食センター方式（平成 35 年度目途）に変更します。それまでの間の対応としては現状を維持します。
- ② この方針変更により、平成 30 年度中に予定していた中学校の選択式デリバリーランチ方式の給食を取り止めることとしました。
- ③ 改修工事を予定していた小学校の給食室については、給食を安定的に提供し、働く人の安心・安全を守るという考えの下、必要な改修及び修繕を実施していきます。

<ここまでの経緯>

○現状は、小学校は自校直営式の完全給食、中学校はミルク給食を実施。

⇒今後の学校給食のあり方に向けて検討スタート

→平成 24 年 9 月～25 年 4 月「学校給食あり方検討委員会」で検討し、平成 25 年 8 月に当面の間は現状維持を政策決定。

しかしながら、中学校給食の実施については引き続き検討を要すると判断し、平成 25 年 11 月「寒川町学校給食検討会」を設置し検討開始。

○早期に中学校給食を実施する方法として「選択式デリバリーランチ方式」を基本方針とすることを平成 27 年 2 月に政策決定。

○平成 29 年 11 月学校給食についての方針変更を政策判断。

*判断にあたって考慮した課題

- ① 高齢化と人口減少、町税の減収など町を取り巻く社会情勢の大きな変化。
- ② 長期的な視点を持って対応策を検討し、公共施設等のあり方について方向性を示した「寒川町公共施設等総合管理計画」が平成 29 年 3 月に策定。
- ③ 小・中学校における完全給食の 20 年・30 年・40 年先まで見とおした持続可能な方法。

※完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいう。

（「学校給食法施行規則第 1 条より」）

問い合わせ先			
学校教育課	課長	臼井浩美	☎0467(74)1111 内線 520

中学校給食実施にあたっての基本方針

平成26年7月

寒川町教育委員会

1 はじめに

寒川町では、平成25年11月より学校給食内部検討を行う「寒川町学校給食検討会」を設置し、その中で、児童・生徒、小・中学校の教職員、児童・生徒の保護者及び一般町民の学校給食に対する意識について、調査を実施しました。

アンケート結果から、町民、特に小・中学生の保護者の多くが中学校給食を望んでいることがわかりました。また、成長期にある中学生には、栄養バランスのとれた食の必要性は高く、食育の観点からも児童生徒がその発達段階に応じた食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食活動全体で食に関する指導を行い、学校における食育の推進を図る必要があると考えます。

一方、当町の財政状況は厳しい状況にあり、給食を実施するための大型投資をすることは困難な情勢にあると考えられます。

このような情勢を踏まえつつ、教育委員会といたしましては、中学校における給食実施の具体化に向けて内容を検討し、ここに中学校給食実施にあたっての基本方針を策定します。

2 実施目的

(1) 栄養バランスの摂れた食事の提供

成長期にある生徒に対し、町の栄養士が文部科学省の学校給食実施基準に定める栄養量に基づいた献立により調理された栄養バランスの摂れた食事を提供することにより、健康の保持増進を図ります。

(2) 給食を通しての食育の推進

町の栄養士が作成する献立に地域の食材や、季節を感じさせる料理などを取り入れたり、給食だよりの配付や献立の内容を生徒に紹介することにより、食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関する様々な人々の活動に支えられていることを学ぶとともに、地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めるよう食育の推進を図ります。

(3) 望ましい食習慣の育成

給食を通して正しい食事についての理解を深め、健全な食生活を営むことが出来る判断力を培い、望ましい食習慣を養います。

(4) 家庭に対する配慮

様々な家庭の事情により、弁当を作ることが負担あるいは難しいと感じている家庭に配慮します。

3 実施方法

寒川町の中学校における昼食は、家庭からの弁当持参が、長年、中学校生活の基本として広く定着していることから、弁当を通して子どもとの関わりを持ち続けたいと希望する保護者に配慮する必要があります。

次に、給食実施に際しての課題としては、食物アレルギーを持つ生徒が増えていることと、アンケート結果からも、家庭から持参する弁当を希望する方も少なくないことか

ら、給食と弁当の選択制をとり、生徒・保護者に配慮する必要があります。

また、寒川町は一昨年度より普通交付税の交付団体となり、標準的な行政サービスを提供するにあたって町の独自財源だけでは賄えなくなったことや、扶助費をはじめとする社会保障関係費、公共施設の老朽化に伴う維持補修費などが町税の増収を上回る支出が想定されており、財政面が非常に厳しく、考慮する必要があります。

このような課題を踏まえて、中学校給食を早期に実施する方法としては、町の栄養士が作成した献立に従って民間施設で業者が調理し、食器（ランチボックス）に詰めて学校に配送するデリバリー方式の給食と家庭からの弁当持参の選択制とします。

（１）献立の作成

成長期の中学生に必要な栄養バランスに考慮して、学校給食実施基準に基づき町の栄養士が献立を作成し、主食・副食・牛乳で構成する（※１）完全給食とします。

（※１）：完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む）ミルク及びおかず等である給食をいう。

（学校給食法施行規則第１条）

（２）食材の発注

町の栄養士が食材の指定をし、栄養バランス、添加物や農薬、放射能などに配慮した安全安心な給食を提供します。

（３）調理

給食は万全な衛生対策を講じた民間事業者の調理場で調理し、主食・副食それぞれ食器（ランチボックス）に盛りつけ、専用の配送ケースに入れて各学校に配送します。

（４）衛生管理

安全安心な給食を提供するため、文部科学省の学校給食衛生管理基準などに基づき、町の栄養士が民間事業者に対して衛生管理指導を行います。

（５）配膳室の整備

安全性・衛生面を考慮し、給食の搬入保管のため各中学校の状況に応じた配膳室を整備します。

また、配膳室には給食の受け入れ、クラス毎の配膳準備、容器の回収等のため配

膳員を配置します。

(6) 運搬体制

給食の配送を受けて、配膳室、各教室までの運搬体制については、エレベーターの設置または、補助員等の配置により、万全を期します。

(7) 給食回数

給食実施回数は年間180回を標準として学校の行事等を考慮して、各学校で定めるものとします。

(8) 給食費

給食に要する経費は学校給食法に基づき食材料費のみを利用者負担とし、それ以外の施設整備費、人件費等については町の負担とします。

給食費の1食あたりの単価は実施時までには定めるものとします。

(9) 給食の予約等

給食の利用には、一定期間前までに、給食の予約が必要です。この理由は、給食の喫食者数が確定しないと食材料の発注ができないためです。

給食の予約利用法として、郵便振込等による事前予約の仕組みを整えます。

4 実施スケジュール

給食の実施にあたっては、試行、実施も含めてスケジュールを十分に検討し、平成28年度からの全中学校での開始をめざします。

寒川町学校給食検討会まとめ

平成26年6月

寒川町学校給食検討会

目 次

1	はじめに	1
2	学校給食の現状について	2～3
	（1）寒川町の現状	
	（2）神奈川県内の状況	
3	「寒川町の給食に関するアンケート調査」の集計結果	4～6
	（1）調査の目的	
	（2）調査対象等	
	（3）アンケートの回収状況	
	（4）中学校給食導入に対する意識	
	（5）アンケート結果から分析できる重要視していかなければ ならないと考える観点	
4	給食を実施するうえでの主な課題	6～8
	（1）経費	
	（2）給食調理場の設置場所確保	
	（3）給食にかかる時間の確保	
5	給食を実施するためには.....	8～9
	（1）経費及び給食にかかる時間の確保について	
	（2）給食調理場の設置場所確保について	
6	小学生と中学生の摂取量の違い	10～11
	（1）親子方式で小学生と中学生の調理を別のレーンで調理するには	
	（2）センター方式で小学生と中学生の調理を別のレーンで調理するには	
7	運動部男子の主食不足分への考え方.....	11
8	アレルギー対応.....	11
9	町として食育の観点から	11～12

資料1：日課表（中学校/小学校）

資料2：中学校配置図

1 はじめに

平成25年4月に「寒川町学校給食あり方検討委員会」の検討結果を教育長に報告し、その後教育委員会で協議を行い、教育委員会としては、小学校については、自校直営方式を堅持、中学校については、将来的には完全給食を実施する必要があると考えました。その後、政策会議、部長会議を経て、町の方針として小学校については、自校方式を堅持、中学校については、将来的には完全給食を実施する必要があるが引き続き、お弁当とスクールランチを併用することとしました。

しかしながら、平成25年第2回定例会9月会議の中で、中学校の完全給食をいかにしたらできるのかの検討課題をいただいたことにより、給食の各方式（自校方式、センター方式、親子方式、デリバリー方式）で実施できる可能性について調査を行うため、寒川町の学校給食内部検討を行う「寒川町学校給食検討会」を設置しました。検討会は、教育長が、小泉教育次長をリーダー、米山教育総務課長をサブリーダーに選出し、6回の会議、1回の視察を実施しました。ここに、寒川町学校給食検討会のまとめを報告します。

なお、給食の各方式（自校方式、センター方式、親子方式、デリバリー方式）で実施できる可能性について調査を行うにあたり、「寒川町学校給食あり方検討委員会の報告書」を念頭におき、検討を行いました。

（以下、寒川町学校給食あり方検討委員会の報告抜粋）

小学校については、自校直営方式を継続すべきであると考えます。

しかしながら、中学校給食については、町の置かれているさまざまな状況から、当分の間現状どおりミルク給食とお弁当に頼らざるを得ません。今後、状況が変わる場合には、その細かい内容について検討委員会を設置すべきです。

学校給食は、教育活動の一貫として行われており「生きた教材」となるよう提供されるものなので、自校直営以外の方式を採用する場合でも、今後寒川町の学校給食のあり方としては、次の条件を満たすことが大切であると考えます。

- 学校給食の目的・目標を達成できるものである。
- 食物アレルギーへの状況に応じた対応が可能である。
- 食中毒と異物混入のリスクを最小限にとどめる。
- 栄養のバランスを考えた献立を提供する。
- 学校の教育課程、活動への対応が可能である。
- 児童から調理の様子がわかる。
- 地場産の食材をできるだけ使用する。
- 給食を活用した食教育が校内で連携してできる。
- 栄養士、調理員、先生が協力して給食を提供し、チームとして子どもの教育と食育にあたる。
- 家庭的な暖かさの感じられる手作りの献立が提供できる。

2 学校給食の現状について

(1) 寒川町の現状

小学校5校は、学校の敷地内に給食室を設置する自校方式により完全給食を実施しています。

中学校3校は、ミルクのみ提供するミルク給食を実施しており、生徒は家庭からお弁当を持参しています。なお、生徒がお弁当を持参できない場合は、スクールランチ（業者から購入する日替わりのお弁当：1食410円）を提供しています。スクールランチの利用状況は、1日平均各校0人から5人程度です。

(2) 神奈川県内の状況

▼運営方式

	内 容	県内実施市町村
直 営	町の職員である調理員、臨時職員が調理を行う経営形態	横浜市、川崎市、相模原市、横須賀市、平塚市、鎌倉市、藤沢市、小田原市、茅ヶ崎市、逗子市、秦野市、厚木市、大和市、伊勢原市、海老名市、座間市、南足柄市、葉山町、 <u>寒川町</u> 、大磯町、二宮町、大井町、松田町、山北町、開成町、箱根町、真鶴町、湯河原町、愛川町、清川村
民間委託	民間企業に委託し、委託業者が調理を行う経営形態	横浜市、川崎市、相模原市、鎌倉市、小田原市、三浦市、秦野市、厚木市、大和市、海老名市、南足柄市、綾瀬市、中井町、開成町、箱根町、湯河原町、愛川町

▼実施方式

方 式	内 容	小学校県内実施市町村	中学校県内実施市町村
完全給食	給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む）、ミルク及びおかずである給食をいう。	<u>県内全市町村</u>	相模原市、小田原市、三浦市、厚木市、大和市、海老名市、綾瀬市、南足柄市、二宮町、中井町、大井町、松田町、山北町、開成町、箱根町、愛川町、清川村
補食給食	完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。		
ミルク給食	給食内容がミルクのみである給食をいう。		川崎市、横須賀市、平塚市、鎌倉市、藤沢市、茅ヶ崎市、逗子市、秦野市、伊勢原市、座間市、葉山町、 <u>寒川町</u> 、大磯町、真鶴町、湯河原町

▼各種方式の内容と実施状況

方 式	内 容	小学校県内実施市町村	中学校県内実施市町村
自校方式 (単独調理 場方式)	自校に設置し給食 室で自校の給食を 調理する方式	横浜市、川崎市、相模原市、 横須賀市、平塚市、鎌倉市、 藤沢市、小田原市、茅ヶ崎市、逗子市、 秦野市、厚木市、大和市、伊勢原市、 海老名市、座間市、南足柄市、葉山町、 <u>寒川町</u> 、大磯町、松田町、山北町、 開成町、箱根町、真鶴町、湯河原町、 愛川町	南足柄市、松田町、山北町、 開成町、箱根町
センター 方式 (共同調理 場方式)	複数の学校の給食 を一つの調理場で 一括調理し、各校 へ配送する方式	相模原市、平塚市、藤沢市、小田原市、 茅ヶ崎市、三浦市、厚木市、大和市、 海老名市、綾瀬市、二宮町、中井町、 大井町、山北町、清川村	相模原市、小田原市、三浦市、 厚木市、大和市、綾瀬市、 二宮町、中井町、大井町、 山北町、清川村
親子方式	一つの学校で他の 学校の給食も調理 し、配送する方式 (調理場を持つ学 校が親、調理場を 持たない学校が子 となる。)		
デリバリー 方式	民間事業者で調理 した給食を各校へ 配送する方式		相模原市(選択制) ・平成 22 年 11 月南部 15 校、 平成 23 年北部 15 校開始 海老名市(選択制) ・平成 22 年 5 月中旬 2 校試行、 平成 23 年 4 月から全校開始 愛川町(選択制) ・平成 21 年 10 月開始 逗子市(完全給食) ・平成 26 年 10 月 14 日開始 藤沢市(選択制) ・平成 26 年 11 月 2 校試行予定
お弁当	家庭で作ったお弁 当を持参		横浜市、川崎市、横須賀市、 平塚市、鎌倉市、藤沢市、 茅ヶ崎市、逗子市、秦野市、 伊勢原市、座間市、葉山町、 <u>寒川町</u> 、大磯町、真鶴町、 湯河原町

※運営方式、各種方式（お弁当は除く）に関係なく、自治体の栄養士が献立を
作ります。

3 「寒川町の給食に関するアンケート調査」の集計結果

(1) 調査の目的

学校給食に対して、児童・生徒、小・中学校の教職員、児童・生徒の保護者及び一般町民の意識についての調査、今後の学校給食を運営するうえでの資料とするため実施しました。

(2) 調査対象等

調査対象：平成25年12月1日現在で、住民基本台帳に記載された男女3,016人

① 寒川町内に在住する児童・生徒（合計：516人）

小学生：5年生104人、6年生100人

中学生：1年生114人、2年生95人、3年生103人

抽出方法：学校毎にクラス単位

学校経由による配付及び回収

調査期間：平成26年1月14日～平成26年1月24日

② 寒川町立小・中学校の教職員（合計：100人）

小学校50人、中学校50人

抽出方法：学校経由による配付及び回収

調査期間：平成26年1月14日～平成26年1月24日

③ 児童・生徒の保護者及び一般町民（合計：2,400人）

保護者：寒川町立小・中学校に通学する児童・生徒の保護者

一般町民：16歳以上で町内に在住する者

抽出方法：住民基本台帳から無作為に抽出

郵送による配付及び回収

(料金受取人払いの返信用封筒を添えて郵送)

(内訳)

10歳代	200人	50歳代	300人
20歳代	300人	60歳代	300人
30歳代	500人	70歳代以上	300人
40歳代	500人		

調査期間：平成26年1月14日～平成26年1月31日

(3) アンケートの回収状況

○総数

	発送数	回収数	回収率 (%)
児童生徒	516	471	91%
教職員	100	97	97%
一般町民 (一般町民のうち保護者)	2380 (400)	805 (232)	34% (58%)
総計	2996	1373	46%

○一般町民（保護者含む）

	発送数	戻り数	発送数 (戻りを引いた数)	回収数	回収率 (%)
10代	200	0	200	47	24%
20代	400	3	397	85	21%
30代	500	3	497	140	28%
40代	500	12	488	205	42%
50代	300	1	299	122	41%
60代	300	1	299	123	41%
70代	200	0	200	72	36%
不明				11	
合計	2,400	20	2,380	805	34%

※不明・・・年代等未記入のもの

○先生

発送数	回収数	回収率 (%)
100	97	97%

○児童・生徒

	発送数	回収数	回収率 (%)
小5	104	99	95%
小6	100	95	95%
中1	114	101	89%
中2	95	86	91%
中3	103	90	87%
合計	516	471	91%

※未回収45件は、児童・生徒欠席のため

※回収率(%)部分は、小数点第1位を四捨五入しています。

(4) 中学校給食導入に対する意識

中学校の給食はどちらがよいですか？

人数	小学生	中学生	教職員	一般町民	一般町民の うち保護者	計
お弁当とミルク	118	155	62	245	37	580
給食	74	116	16	393	157	599
未記入・その他	2	6	19	167	38	194
計	194	277	97	805	232	1,373

割合	小学生	中学生	教職員	一般町民	一般町民の うち保護者	計
お弁当とミルク	61%	56%	64%	30%	16%	42%
給食	38%	42%	16%	49%	68%	44%
未記入・その他	1%	2%	20%	21%	16%	14%
計	100%	100%	100%	100%	100%	100%

※%部分は、小数点第1位を四捨五入しています。

(5) アンケート結果から分析できる重要視していかなければならないと考える観点

- ① 寒川町の中学生に、食育の観点から、栄養バランスのとれた昼食を摂取させることが最重要。
- ② その際、町民の方々は、子育て支援の観点からも、中学校給食の実現への要望は強い。
- ③ 一方、中学校3年間に、保護者が自らの責任で、子どもに合ったお弁当をつくることは、食の面、心の面の両面で重要との声も少なくない。

4 給食を実施するうえでの主な課題

各方式、それぞれに課題はありますがその中でも特に大きな課題として次の3つがあげられます。

(1) 経費

親子方式を実施している八王子市では、現状の給食室に給食備品を増やせる広さがある、学校間の距離が近いこと、給食を運ぶコンテナを置けるスペース、対応できる電気量、配送車が入れるスペース等の条件を満たしている学校（八王子市の中学校38校、小学校70校）を探し、1組のみ可能であったことから実施しています。

寒川町では現在、小学校の給食調理場は、在籍する児童に合わせた備品等の数となっていることから、これを増設した場合、給食室自体の増築が必要となってきます。また、給食を実施した場合には、食器類、ワゴン、配膳台等の備品及び消耗品が、デリバリーを実施した場合には、容器の購入等の初期経費がそれぞれ必要となります。さらに、小学校と同様に中学校のエレベ

ーター設置費用もかかります。

各方式による建設費及びランニングコストは、次の表のとおりですが、給食全体を比較する必要から、小・中学校を併せた表としました。

		自校方式	中学センター方式	小・中学校センター方式	デリバリー方式
建設費		20 億 6,000 万円	19 億 2, 000 万円	14 億 8, 000 万円	10 億 1, 000 万円
ランニングコスト	直営	2 億 5, 600 万円	2 億 6, 000 万円	2 億円	1億 6, 000 万円
	委託	2 億 5, 000 万円	2 億 4, 000 万円	1 億 7, 000 万円	6, 200 万円

※小・中学校のセンター方式以外、小学校は自校方式の大規模改修で算出

※デリバリー方式は中学校分の算出、小学校分は自校方式の算出を直営に表示

(2) 給食調理場の設置場所確保

		寒川中学校	旭が丘中学校	寒川東中学校
自校方式	候補地	C棟(技術棟)跡地		管理棟の東側
	課題		教室への通風・採光の阻害があるので、 <u>敷地内に建設することは、難しい。</u>	寒川東中は管理棟の東側が適当だが、面積が狭い。
中学校センター方式及び小・中学校センター方式	候補地	(参考)二宮町学校給食センター2,500 食／日 ⇒建築面積 1,068.75 m ² 敷地面積 1,700.72 m ² 例 田端工業団地・・・・・・1m ² 69,000 円(公示地価) レンゴー(株)湘南工場付近・・・・1m ² 84,000 円(公示地価) (株)湘南ユニテック倉見工場付近・1m ² 54,500 円(公示地価) ・調整区域は、設置条例を設ければ建築可能 例 旭小学校付近・・・・・・1m ² 62,000 円(公示地価) 健康管理センター・・敷地面積 2974.96 m ² ※公示地価・・・地価公示法に基づいて、正常価格を判定したものであり、合理的客観的な市場価格を表したものとされている。しかし実際の土地取引価格とは異なることもある。		
	課題	給食センターは、建築基準法における工場として位置づけられるため、都市計画の用途地域内では、工業地域又は準工業地域においてのみ建築が可能である。ただし、建築基準法などに基づいた審査において、周辺環境に著しい影響がないと判断され、建築許可が得られる場合は、その他の用途地域において整備も可能ですが、その場合でも、他の代替の方法がないか等の要件が必要であるため、ハードルが相当高く困難が予想される。調理に大量の水を使用するため、雑排水も大量なものになるので <u>環境の面からも下水道の供用区域である場所が望まれる。建築面積の約 2 倍、2,000 m²程度の用地を確保することが望ましい。</u>		
センター方式及びデリバリー方式配膳室	候補地	B棟現牛乳庫付近	北棟配膳室付近	教室棟と管理棟の間中庭
		※コンテナ等を置くので、現状の配膳室の4倍位の面積が必要		
親子調理方式		給食施設については、「工場」に該当するので、建築基準法上設置できない。		

(3) 給食にかかる時間の確保

ア 寒川町の現状

小学校（給食）：40～45分

① 給食調理衣に着替え、手を洗い、ワゴンを教室に持って来る・・・
約10分

② 配膳・・・約10～15分

③ 食べる時間・・・約15～25分

④ 片付け・・・約5～10分

中学校（お弁当）：20分

イ 他市町村の状況

自校方式	中学センター方式	小・中学校センター方式	デリバリー方式
35～40分	35～40分	35～40分	20分

小学校と中学校の両方に給食を提供しているセンター方式実施の他市町によると、小学校に比べて中学校の残渣は明らかに多く、その差は20%ほどになることもあるとのことでした。中学校の残渣が、小学校に比べ多い理由として時間が短いことも影響していると考えられます。

5 給食を実施するためには

(1) 経費及び給食にかかる時間の確保について

・親子方式を実施している八王子市の場合

配送先の中学校にエレベーターは設置されていませんでした。その代わりに、小学校から給食を配送し、中学校の各教室の前まで持っていくところまでを委託業者が行うことで、エレベーターの未設置、給食にかかる時間を解消しています。

また、小学校で、コンテナを置く場所（コンテナは小学校から中学校まで給食を入れて運ぶためのもの）、中学校で各教室に給食を設置するためのワゴンを置く場所、中学校でコンテナを置いておく場所等は、もともと空き教室や空きスペースがあり、その部分での建設費は不要でしたが、コンテナを運ぶ通路、車からコンテナを運び出す段差等の修繕を行いました。しかし、実施後ちょっとした段差から運びづらい事が判明し、さらに修繕することとなりました。

八王子市が施行開始のために当初係った準備経費は、約1,790万円でした。（開始後修繕が必要となった経費は含まれていません。）

・消耗品費・・・約403万円

・修繕料・・・約383万円

・備品購入費・・・約1,004万円

また、配送及び配膳準備は別の業者に委託しており、午前の授業が終わる前に各教室の前までワゴンに載せた給食を置いておき、すぐに生徒が配膳できるようになっているため、給食の準備にかかる時間を短縮し

ています。

- ・配送配膳業務料・・・約 1, 300 万円

(この金額は八王子市の金額ではなく、平成 24 年度に業者から見積もりを作成していただいた金額です。)

- ・デリバリー方式を実施している海老名市の場合

海老名市の中学校は、以前給食を実施していたことから、ダムベーター、配膳室が設置されていたため、建設費は不要でした。

デリバリーのお弁当が学校に届いてから各階の配膳室に用意するところまでを、各校約 2～3 人の臨時職員を時間で雇用して対応しています。

臨時職員は、各階までダムベーターに乗せて運び、各階の配膳室にクラスごとのお弁当を用意し、授業が終わるまでは、カギをかけておきます。お昼にカギを開け、各クラスの生徒が取りにきて、お弁当を教室に持って行くという流れになっています。また、食事が終わると配膳室に生徒が戻し、その後臨時職員は、配送業者が納品した場所に空の弁当箱を戻し、配送業者が回収する流れで、給食にかかる時間を解消しています。

臨時職員の賃金

@ 880 × 3 時間(11 時～14 時) × 人数 × 給食実施回数

現在当町の中学校は、老朽化のためエレベーターを設置することができない学校もあります。中学校の日課表(資料 1 を参考)のままで、配膳に時間をかけずに給食または、デリバリーを提供するには、臨時職員の雇用ができれば、実現に近づける 1 つの可能性と考えます。

(2) 給食調理場の設置場所確保について(資料 2 参考)

	寒川中学校	旭が丘中学校	寒川東中学校
自校方式	C 棟(技術棟)跡地	教室への通風・採光の障害があるので、 <u>敷地内に建設することは、難しい。設置できる場所が必要である。</u>	寒川東中は管理棟の東側が適当だが、面積が狭いので、 <u>一部東側の田を購入できれば設置可能である。</u>
中学センター方式 及び 小・中学校センター方式	調理に大量の水を使用するため、雑排水も大量なものになるので <u>環境の面からも下水道の供用区域である場所が望まれる。建築面積の約 2 倍、2,000 m²程度の用地を確保することが望ましい。</u>		
親子方式	建築基準法などに基づいた審査において、周辺環境に著しい影響がないと判断され、建築許可が得られる場合は可能だが、その場合でも他の代替の方法がないか等の要件が必要であるため、ハードルが高い。		

6 小学生と中学生の摂取量の違い

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準（学校給食法第8条第1項の規程）からも、小学生と中学生の摂取量は明らかに違います。

センター方式を実施している他市町では、小学生と中学生が同じ献立とし、食べる量を変えて提供しています。

しかし、小学生と中学生では、食べる量だけでなく、味付けの部分からも摂取量が違うことから、別々の献立を組むことも考えられます。

（1）親子方式で小学生と中学生の調理を別のレーンで調理するには・・

基本的には同一献立を行うことを前提にして、衛生面やなるべくできたてのものを提供することを考えると、釜等の設備が必要です。また、小学校と中学校で全く別の献立を提供するとなると、業務量の増大により小学校の栄養士が行うことには無理があるため、中学校の栄養士も必要になると考えられます。

（2）センター方式で小学生と中学生の調理を別のレーンで調理するには・・

提供数によって食材を揃えることができるかを考える必要があります。

また、2ライン(小学生と中学生別の献立)にするのであれば、衛生面を考慮した設備、人員等の条件が揃っていることが必須であると考えられます。

ただし、学校行事等に合わせて時間差をつけて提供するなど細やかな対応は、調理面、衛生面、配送面から難しいと考えられます。

▼児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準（学校給食法第8条第1項の規程）

区分基準値	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
エネルギー (kcal)	530	640	750	820
たんぱく質 (g)	20	24	28	30
範囲※1	16～26	18～32	22～38	25～40
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2未満	2.5未満	2.5未満	3未満
カルシウム (mg)	300	350	400	450
鉄 (mg)	2	3	4	4
ビタミンA (μgRE)	150	170	200	300
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	20	25	35
食物繊維 (g)	4	5	6	6.5

(注)1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム・・児童(6歳～7歳)70mg、児童(8歳～9歳)80mg、児童(10歳

～11 歳)110mg、生徒(12 歳～14 歳)140mg

亜鉛・・・児童(6歳～7歳) 2mg、児童(8歳～9歳) 2mg、児童(10 歳～11 歳) 3mg、生徒(12 歳～14 歳) 3mg

- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たって、個々の健康及び生活活動等の実態並びに 地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。 ※1 範囲・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲

7 運動部男子の主食不足分への考え方

自校方式、センター方式、親子方式は、現在の小学校給食と同じ板缶にクラス分のごはんを入れる方式となるので、個人の量の調整がしやすいので、不足に感じる児童・生徒が少ないと思われます。

デリバリー方式の場合、お弁当箱方式となります。主食は 1 人一つと量が決まったものが配られるので、運動部男子の主食が不足することが予測されます。デリバリー方式を実施している他市では、量の調整は不可能なため家庭から主食を持参する等の協力(個人での保管も含める)を求めているところもありました。

しかし、主食持参の補完給食は、衛生管理の問題上好ましくありません。

(容器の衛生管理や保管場所により食中毒等の事故発生が起こる可能性があるため避けたい。人から人への感染等で原因が特定できなくなる可能性も考えられ、原因が提供した給食なのか、持参した主食なのか特定できなくなってしまう懸念がある)保管に関しても上記の件を踏まえ、給食の一部分として学校として責任を持つのであれば、適温管理のできる保管場所、監視員などが必要になります。

また、デリバリー方式を実施している別の他市では、4人に1つ主食をつけて、不足を補っているところもありました。デリバリー方式の場合、例えば、小学校と同様に板缶に1クラス分のご飯をいれる方式をとれば、個人の量の調整がしやすいですが、主食を配膳する時間がかかることから現在の日課表では難しいと思われます。主食不足を補うための対応が必要となります。

8 アレルギー対応

センター方式を実施する場合、現在実施している自校方式のような児童一人ひとりにあった細やかな対応は、対象児童が増え、学校が複数になることから不可能になると考えられます。ただし、アレルギー専門の調理員の複数配置や、確実に児童の手元に渡せるような十分な配膳員が配置できれば、対応できる可能性もあります。

デリバリー方式の場合、アレルギー対応ができないため、事前に配付した献立表で食べられるものかどうか確認したうえで、申込みをしてもらうことになります。

9 町として食育の観点から

当町では、「さむかわ元気プラン」が平成24年度で第1期計画が終了し、第2期計画が平成25年度から始まりました。

「すべての町民が生涯を通じて明るく元気でこころ豊かに生活できる健康づくり」を基本理念とした中で、食育については、次の4つが基本方針となります。

① 家庭や友人など複数の人と食事を楽しむこと(共食^{きょうしょく})や、五感(視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚)を生かす子どもの頃からの食育

② 生活習慣病の予防及び改善につながるライフステージに応じた食育

③ 食への感謝と食文化の継承

④ 食の安全と安心

小学生、中学生は、ライフステージの少年期(5～14歳)、青年期(15～24歳)にあてはまります。

(少年期)

- ・自分の年齢や活動量にあった食事量や食べ物の組み合わせが分かり、調整できる。
- ・野菜などの食材を栽培したり、地元の食材を知ること、食への関心を高め、感謝の気持ちを持ち、育てる。
- ・1日3食、決まった時間に家族や友達等と楽しく食事をする。
- ・家族や友達等と一緒に料理をする機会をつくる。
- ・食事のマナーを身につける。

(青年期)

- ・主食、主菜、副菜を基本に多様な食品を組み合わせた食事を適量とる。
- ・自分の適正体重を知り、過度なダイエットはしない。
- ・自分で食事を作る機会を持ち、手づくり料理の種類を増やす。

現在小中学校では、各校の食育担当者により「寒川町食育推進担当者会議」を開催し、各校食育計画を立て、寒川小学校の栄養教諭を中核とした食育ネットワークを結び、地域的な活動を進めています。

栄養教諭から、「簡単朝ごはん」と題し、『朝から簡単に手づくりでき、しかも子どもたちに不足しがちな食品もとれる料理』『手早く、さらに苦手な食品や食べてほしい食品を使って作り置きしておく、使い回しもできて体も時間も助かる朝ごはん』のほか、食に関する情報として「食育だより」を各小中学校に配信しています。

町としては、家庭での食事が大切なのはもちろんですが、1日3食決まった時間に家族や友達等と楽しく食事をするための1食として、学校での昼食は、大切な部分と考えます。

しかしながら、1日3食の食事を摂ることが難しい児童・生徒がいるのも現実ですので、町としては、現在実施している中学校のお弁当については、「生徒の健全な発育や食育の観点」から教育委員会と学校、そしてさむかわの元気プランを担当する健康・スポーツ課が連携を図る事が必要と考えます。

寒川町学校給食あり方検討委員会
報 告 書

平成25年4月

寒川町学校給食あり方検討委員会

目 次

1	はじめに	1
2	学校給食の役割について	2
	(1) 学校給食の目的	
	(2) 学校給食の目標	
	(3) 教育課程の中での位置づけ	
3	検討の経緯	3～4
4	選定条件の優先順位について	5
	(1) 安心・安全と食育	
	(2) 経費	
5	学校給食の現状について	
	(1) 寒川町の学校給食について	5～7
	(2) これまでの取り組みや成果について	8～9
	(3) 課題について	9～10
6	検討内容について	
	(1) 学校給食の運営方法について	10～11
	(2) 運営方法等についての意見	11～13
	(3) 中学校給食についての意見	14
7	まとめ	14～16

資 料	・ 寒川町学校給食あり方検討委員会設置要綱
	・ 寒川町学校給食あり方検討委員会委員名簿
	・ 学校給食の運営について
	— 文教大学 齋藤貴美子名誉教授 —

1 はじめに

寒川町の学校給食は、昭和33年4月から寒川町立寒川小学校で完全給食が開始されました。その後、昭和36年10月寒川町立一之宮小学校、同年11月寒川町立旭小学校が開始され、昭和55年4月寒川町立小谷小学校、平成6年4月寒川町立南小学校は開校と同時に開始されました。当初より、自校方式で町直営による学校給食の提供を行っています。

また各学校に栄養士を配置（平成23年度からは栄養教諭を1名配置）して、調理員と共に食育を進めてきました。それにより、寒川町の全ての児童に対し栄養摂取にとどまらない学校給食の役割を担ってきました。また、自校方式により身近な場で調理する事により、児童に対し食べ残しを減らすなどを始め、他にも食育に様々な効果をもたらしてきました。

しかしながら、平成23年4月17日に行われた寒川町事業仕分けにより、同一業種・同一賃金の原則から、現在の正規職員と臨時職員の待遇格差が問題である、更に現在行っている町直営による自校方式は民間委託を含めた検討の必要があると判定されました。

現在、各小学校の給食施設の老朽化が進んでいることから、今後設備の更新、施設の大規模改修が必要となってくることと、中学校の完全給食化の検討が必要なことから、事業仕分けを受け今後の給食運営のあり方について、他の自治体の事例を研究し、センター方式や民間委託も含めた検討を進め、平成25年度を目途に町の方針を決定することとなりました。

そこで、「寒川町学校給食あり方検討委員会」として、学校給食の形態及び実施方法等の調査、検討を行い、今後のあり方を検討いたしました。

平成24年度に5回の検討委員会と2回の視察を、平成25年度に1回の検討委員会を実施し、ここに、寒川町学校給食あり方検討委員会で検討した結果について報告します。

2 学校給食の役割

(1) 学校給食の目的（学校給食法 第1条に規定）

「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす。」

(2) 学校給食の目標（学校給食法 第2条に規定）

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命および自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通および消費について、正しい理解に導くこと。

(3) 教育課程の中での位置づけ（「新学習指導要領・生きる力」に明記）

学校における給食指導は、学校教育活動の一環として「特別活動」の中の「学級活動」に位置づけられている。

学校給食は、実際の食事という生きた教材として、児童・生徒が正しい食事のあり方や好ましい人間関係を体得するとともに、健康な生活を営む力を身につけるための大きな役割を担っている。

3 検討の経緯

平成24年9月4日に第1回の会議を開催し、加藤琢也委員長、古山真一副委員長を選出。

検討に先立ち、文教大学の齋藤貴美子名誉教授よりご講演をいただきました。その中で、「質の低下を招かないために運営する者全体が子どもたちのために、よりよいものを作るという共通認識を持つ事が大切」であるというお話がありました。講演会を受けて、第2回検討委員会において学校給食の目指すものと学校給食を取り巻くコスト面における現状について意見交換をし、第3回検討委員会以降現在学校で作成されている食育全体計画や寒川町元気プランにおける学校給食との関わりを始め、今後の学校給食が担うべき役割についても意見がだされました。

以下、会議については次のとおり8回開催し、検討を行いました。

第1回寒川町学校給食あり方検討委員会

【日 時】平成24年9月4日（火）

【場 所】寒川町役場東分庁舎2階 第2会議室

【内 容】・委員委嘱、任命

・正副委員長の互選

・「学校給食あり方検討委員会の設置」について

・「学校給食について」講演

講師：文教大学 齋藤貴美子名誉教授

第2回寒川町学校給食あり方検討委員会

【日 時】平成24年10月4日（木）

【場 所】寒川町役場東分庁舎2階 第1会議室

【内 容】・資料の説明

・今後の進め方について

・今後の予定

第3回寒川町学校給食あり方検討委員会

【日 時】平成24年10月22日（月）

【場 所】寒川町役場東分庁舎2階 第3会議室

【内 容】・学校給食のあり方について

第4回寒川町学校給食あり方検討委員会

【日 時】平成24年11月12日（月）

【場 所】二宮町給食センター

【内 容】・視察

第5回寒川町学校給食あり方検討委員会

【日 時】平成24年12月13日（木）

【場 所】寒川町立寒川小学校

【内 容】・視察

第6回寒川町学校給食あり方検討委員会

【日 時】平成25年1月23日（水）

【場 所】寒川町役場東分庁舎2階 第2会議室

【内 容】・視察の感想について
・今後の小・中学校給食について

第7回寒川町学校給食あり方検討委員会

【日 時】平成25年2月18日（月）

【場 所】寒川町役場3階 議会第1会議室

【内 容】・検討委員会の報告について

第8回寒川町学校給食あり方検討委員会

【日 時】平成25年4月16日（火）

【場 所】寒川町役場東分庁舎2階 第3会議室

【内 容】・検討委員会の報告について

4 選定条件の優先順位について

本検討委員会の検討の進め方として、第1回寒川町学校給食あり方検討委員会の齋藤貴美子名誉教授のご講演の中で、選定条件の優先順位を決めて検討を進めた方がよいとのお話をいただきました。それにより、第3回検討委員会において優先すべき順位について検討を行い、次の視点から検討を進めることとしました。

(1) 安心・安全と食育

児童・生徒にとって安心・安全な食事を提供することが、最も大切です。食に関する指導の全体計画を各学校で作成し、安全・安心に加えて心と体を育てる生きた教材として果たしてきた学校給食の食における役割をさらに充実する必要性から「安全・安心・食育」を第一に選定しました。

(2) 経費

町の取り組みの効果として経費削減が求められていることから、「経費」を第二に選定しました。費用対効果の側面から検討することとしました。

5 学校給食の現状について

(1) 寒川町の学校給食について

① 運営方法について

現在、寒川町では中学校3校は、ミルクのみ提供するミルク給食※₁を実施しています。生徒は家庭からお弁当を持参しています。また、生徒がお弁当を持参できない場合は、スクールランチ（業者から購入する日替わりのお弁当：1食400円）を提供しています。スクールランチの利用状況は、1日平均各校1から5名程度です。

※1：ミルク給食とは、給食内容がミルクのみである給食をいう。

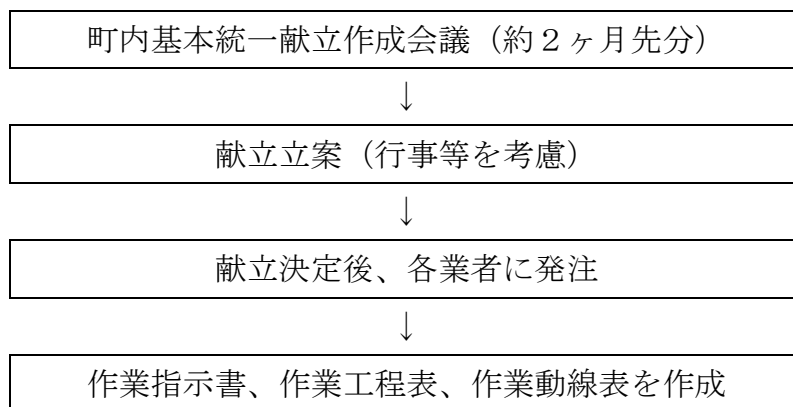
（学校給食法施行規則第1条第4項）

小学校5校は町直営による単独調理場方式により完全給食※₂を提供しています。栄養教諭または栄養士は、学校に1名ずつ配置され、それぞれの献立を作成しています。

※2：完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む）、ミルク及びおかずである給食をいう。
（学校給食法施行規則第1条第2項）

給食ができるまでの流れは次のとおりです。

○献立の作成手順



※毎月栄養士部会を開催

※長期休業中、調理員の研修会を開催

○作業工程

- 8 : 1 5 ~ 指示書、工程表にそって打ち合わせ、健康点検
調理室温度、湿度検査
冷蔵庫、牛乳保冷庫、食材保管冷凍庫の温度確認
水質水温の検査
- 8 : 3 0 ~ 調理開始
食材の検収
ワゴンの清拭
食器具のセット（学級用運搬車に）
加熱調理開始
- 1 0 : 3 0 ~ ※2時間以内に給食を提供するため指示書、工程表にそって
行う
（温度、出来上がり時間等をチェック）
- 1 2 : 0 0 ~ 校長検食
配食
調理室温度、湿度チェック、水質検査
- 1 2 : 1 5 ~ 児童給食開始
調理機器の洗浄
- 1 3 : 0 0 ~ 児童給食終了
調理員食事
休憩
- 1 4 : 0 0 ~ 残食の処分
児童用食器具、学級用運搬車の清掃
明日の準備
冷蔵庫等の温度チェック
- 1 7 : 0 0 ~ 終了

(2) これまでの取り組みや成果について

① 食育について

各校の栄養教諭・栄養士が献立を工夫し、児童と距離の近い心の通い合う給食を実施し、先に挙げた学校給食の目標を達成させるために努力をしています。具体的には、旬の食材を使い、季節を感じられるもの、学校行事に関連づけたもの、児童の企画や教職員のリクエストに応じたもの、地場産や授業で育てた野菜を食材としたもの、調理員のアイデアから生まれたもの等があります。学校内の直営調理場ならではの取り組みです。残食の量など、学級の食事の様子が給食室で把握できるので、児童の実情に合わせた献立を作成することができます。

また、児童と調理員の交流も盛んです。「ふれあいノート」や「こども郵便局のハガキ」でのやりとりや、完食したクラスへのリクエストカードのプレゼント、激励のメッセージなどの取り組みがされています。掲示物や献立表の装飾で児童の食への関心を高める努力もしています。このような取り組みにより、給食の残食率も低下しています。実際に低学年の教室へ出向き、配膳や下膳の作業をともにする機会も設けています。これらの取り組みはすべて先に記した「学校給食法第2条学校給食目標」に沿っています。

寒川町の小学校では栄養教諭もしくは栄養士・調理員も一丸となって、全職員で学校給食を活用した食に関する指導をすすめています。各校で食に関する指導計画を立て、その計画に沿った活動を続けています。現在小学校で提供している給食は、栄養面のバランスが優れており、味付けが適度であり（濃すぎず薄すぎない）、適温です。また、作業工程によって、加工食品を使用する時もありますが、なるべく手作りを心がけています。まさに理想の食事を児童に体感させることができているといえます。

※「食育基本法」

食育の推進を国民運動として総合的かつ計画的に推進するため、平成17年7月15日施行。同法に基づき「食育推進基本計画」が平成18年3月31日に決定。食育推進基本計画では、子どもたちの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るため、学校における食育を推進することを重要視しています。また、小中学校の学習指導要領の改訂（平成20年3月28日）において、その総則に「学校における食育の推進」が盛り込まれたほか、関連する各教科等での食育に関する記述が充実されました。平成21年4月1日に

施行された改正学校給食法の第1条（法律の目的）で「学校における食育の推進」を位置付けるとともに、学校給食を活用した食に関する指導を充実させることについても明記され、児童生徒がその発達段階に応じた食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食活動全体で食に関する指導をし、学校における食育の推進が図られています。

② 安心・安全面について

食物アレルギーについては、児童生徒の生命にかかわる問題ですので、きめ細かい対応が必要とされています。現在寒川町においては、各校ごとに保護者と教職員が面談し、代替食、除去食を提供しています。学校に栄養士・栄養教諭が常勤しており、常に担任と連携がとれるので、転出入時や児童の体調の変化など、即時の対応が可能です。また、食中毒は絶対にあってはならないことです。食器や調理器具の洗浄や点検及び調理従事者の健康管理や衛生管理については、常に緊張感を持ち、基準以上にしていねいに行い、必要があれば見直しをしています。施設・設備については調理員みずから修繕・補修に携わり、衛生・作業面で支障が出ないように工夫しています。

食材については寒川町学校給食用物資納入業者選定委員会により審査を受け、承認された登録業者が納品を行っています。さらに、栄養士・調理員が確認をすることで食材の安全を高めています。また地元の野菜を使用することが多いため、鮮度も高く、よりおいしさを感じることができます。

学校給食の成果は、はっきりと形として目に見えるものではありませんが、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ生きる力を身に付けていくために食が重要である」という観点をもち、また成長期における児童の心身の健全な成長を願ってこれまで実践を積み重ねてきました。

（3）課題について

中学校

- ・中学校はミルクのみの提供となるミルク給食ですが、学校給食法では義務教育諸学校の設置者は、学校給食が実施されるよう努めなければならないことから、検討すべき課題となります。

小学校

- ・ 小学校の単独調理場給食は施設の老朽化により、修繕が必要な箇所もあり、各校の大規模改修にあわせて計画が必要です。
しかし、寒川町総合計画 2020 プランでは、現在、平成 32 年度までの実施計画の予定に入っていません。
- ・ 調理において、二次汚染防止の観点から、掛けもち作業をしないことが原則となっています。主菜・副菜・主食（ごはん）と、主になる調理作業が 3 つあり（さらにもう 1 つ副菜が加わることもある）、臨時職員を指導しつつ、安全な調理作業をするためには、各校正規調理員が 3 名必要です。しかし、平成 27 年度より定年退職者に伴う正規調理員が補充されないと、1 校 3 名配置が維持できなくなります。

食育について

- ・ 寒川町元気プランにおける児童・生徒への食育の推進について健康・スポーツ課と連携を図る事や、食育推進会議との連携についてもさらに進める必要があります。

6 検討内容について

（1）学校給食の運営方法について

学校給食の運営方法として、調理方式には単独調理場方式、共同調理場方式、親子調理場方式、デリバリー方式があります。また、形態は直営と委託があります。寒川町では、現在小学校 5 校が町直営による単独調理場方式により学校給食を提供しています。

（調理方式）

- ① 単独調理場方式（自校方式）
自校に設置した調理室で自校給食を調理する方式
- ② 共同調理場方式（センター方式）
複数の学校の給食を一つの調理場で一括調理し各校へ配送する方式
- ③ 親子調理場方式
自校に設置した調理室で調理した給食を他校へも配送する方式

④ デリバリー方式

民間事業者の調理場で調理した給食を各校へ配送する方式

(形態)

① 直営

地方自治体が施設（調理場）を設置し、教育委員会の責任において、学校長等の指導のもと、学校給食栄養管理者が給食業務全ての管理・運営及び給食を活用した食の指導を行う。

調理員は、地方自治体の雇用である。

② 委託

地方自治体が設置した施設で、教育委員会の責任において、学校長等の指導のもと、学校給食栄養管理者が栄養管理（献立の立案・発注等含む）及び給食を活用した食の指導を行う。

給食業務の調理・洗浄は民間の事業者に委託する。

調理員は、委託に含まれる。

(2) 運営方法等についての意見

単独調理場方式

(食育)

- ・ 自校方式は各小学校に栄養士が1名いるので、その点からもよくできていると思う。
- ・ 食に関する指導目標は、調理員も手伝える部分がある。
- ・ 自校方式は、給食の時間になる前に臭いや五感で給食を体験できる。
- ・ 給食を作っている人の顔が見えることで感謝の気持ちを持つことができる。
- ・ 地場産の食材が使用できる。

(安心・安全)

- ・ 現在、自校方式で、洗浄機は仕上げ用のため、さらに手洗いにより丁寧に食器を洗うこと調理員が使用するトイレの消毒を欠かさないことで、食中毒防止に日々注意を払っている。
- ・ 食物アレルギーは命にかかわる重要な問題である。そのため、食物アレルギーのある児童に対する対応は、入学説明会等の時期

に連絡いただき、保護者と学校側で面談を行い、充分連絡を取り合って対応している。

(費用)

- ・人件費が他の方式より、かかっているように思う。
現在国の指導のもと、現業職の採用はしないという町の方針により、正規調理員 1 名に対し、臨時職員 2 名の配置を行っているが、人材の確保も難しい。今、各校に正規調理員 3 名を配置しているが、2 年後には正規調理員が定年退職を迎えると、その後の正規調理員の補充がないと現在の 3 名配置ができない。
- ・人件費の部分で、調理員の給料は食育も含めた仕事内容であり、費用対効果がある。
- ・単独調理場だと共同調理場で必要な運搬費がかからない。

共同調理場方式

(食育)

- ・共同調理場は栄養士の人数が少ないため、十分な食育指導ができるか疑問である。
- ・共同調理場も学校行事に対応するなど工夫をして、補っていいのではないか。
- ・食数が多くなるので、地場産の食材が手に入りにくい。
- ・各教室毎の給食残渣の把握や、各担任と栄養士との連携が取りにくい。

(安心・安全)

- ・共同調理場だと作り手の顔が見えにくい。
- ・雪や台風、また道路渋滞になった時の配送が困難である。
- ・食品の一括搬入、管理により安全性の確保が高められている。
しかし、外部に運び出すことにより、保冷库等の車両を活用しても安全性の確保に不安が残る。
- ・食中毒がでた場合、1 校だけに留まらず、町内すべての学校に被害が及んでしまう。

(費用)

- ・共同調理場は配送費と学校で給食を受け取る職員の人件費が必要。
- ・共同調理場の施設整備費だけでなく、各学校への配送車や学校施設内のエレベーター、保冷库等の運搬施設設置に費用がかかる。

デリバリー方式

(食育)

- ・教育的な配慮からそぐわない。
- ・教材として期待できない。
- ・感謝の気持ちも伝えにくいところがある。

(安全・安心)

- ・食物アレルギーの対応について困難。

(費用)

- ・経費の観点から見れば、一番低いのはよい。

その他

- ・どこの地域の学校給食がいいか、学校教育がいいか、住みやすさはどうかというところで家を選ぶ時代になっているから、人口にも繋がっていく。(独自性の追求)
- ・保護者の負担額が共同調理場と単独調理場と同じくらいなのに、安全面などが低下すると親として不安が出てくると思う。
- ・学校の建て替えの目安は60年なので、食育の目標に沿うのであれば、目的のある貯蓄をする。お金を貯めて庁舎を建て替えた事例が他の市町村にある。
- ・町の事業を展開するには町民一人あたりの負担額は、市と比べると格段に大きいため、既存の事業を削減・廃止等しなければならない部分も考慮しなければならない。
- ・直営であれば調理員は町の職員であるので、災害時に学校を避難所として機能するうえで対応できる。
- ・寒川町の調理場は施設の老朽化もあり、過酷な労働条件である。
- ・施設面について、老朽化しており、エレベーターなどもそろそろ替えていかなければならない。
- ・視察した二宮町は非常に清潔に感じ、空調も整っていて衛生的で働きやすい環境であった。(新設のため)
- ・自校方式が教育・食育の点で優れているのは明白である。それ続ける努力も必要である。

(3) 中学校給食についての意見

- ・お弁当をもってこられない生徒は、現在スクールランチを提供しているので、このままでよいのではないか。
- ・中学校給食を自校式で作っていくのは財政的にはかなり厳しいだろう。
- ・お弁当を使ったコミュニケーションが食育となるよう親への食育も必要。
- ・中学校については、お弁当の場合、安全面についての対策をきちんと講じる必要がある。
- ・共同調理場とした場合、現在中学校は受け入れる施設、エレベーターがないので、更に経費がかかる。
- ・現時点では町の財政状況もあるのでお弁当を継続すべきだと思うが、今後状況が変わった場合、検討する必要がある。

7 まとめ

検討委員会は、学校給食のあり方を検討する上で、学校給食法に規定されている目的（「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす。」）を果たすため、第一に食育及び安心・安全、第二に経費（費用対効果）を優先すべき視点と捉え、検討を行いました。

費用対効果の視点からは、次代を担う子ども達に過大な負担を強いることも否定できないものの、運営方式について様々な意見をもとに検討し、現在寒川町で行われている学校給食は、心の通い合う給食の提供や個々の児童への細やかな対応を通して児童の健やかな心身の育成に重要な役割を果たしており、他の方式を採用した事で将来的に失われる損失は大変大きいものであることから、自校直営方式が一番優れているという結論に達しました。

また、他の方式を採用すると安心・安全・食育を大切にしてきた現在の学校給食の維持は困難になります。よって小学校については、自校直営方式を継続すべきであると考えます。

しかしながら、中学校給食については、町の置かれているさまざまな状況から、当分の間現状どおりミルク給食とお弁当に頼らざるを得ません。今後、

状況が変わる場合には、その細かい内容について検討委員会を設置すべきです。

学校給食は、教育活動の一貫として行われており「生きた教材」となるよう提供されるものなので、自校直営以外の方式を採用する場合でも、今後寒川町の学校給食のあり方としては、次の条件を満たすことが大切であると考えます。

- 学校給食の目的・目標を達成できるものである。
- 食物アレルギーへの状況に応じた対応が可能である。
- 食中毒と異物混入のリスクを最小限にとどめる。
- 栄養のバランスを考えた献立を提供する。
- 学校の教育課程、活動への対応が可能である。
- 児童から調理の様子がわかる。
- 地場産の食材をできるだけ使用する。
- 給食を活用した食教育が校内で連携してできる。
- 栄養士、調理員、先生が協力して給食を提供し、チームとして子ども
の教育と食育にあたる。
- 家庭的な暖かさの感じられる手作りの献立が提供できる。